

VAN ITT EGY JÓ KIS ESZPRESSZÓ

1. A TESz. eszpresszó szavunkat 1940-ből (magyaros írásmóddal 1951-ből) adatolja, és ausztriai német eredetűnek minősíti, megjegyezvén, hogy "közvetlen olasz származtatása -- elsősorban jelentéstani okok miatt -- nem meggyőző".

KARINTHY FERENC a szót előbb a "nem bizonyosan olasz eredetűek" közt tartotta számon azzal, hogy az "átvétel útja nem világos" (OLJSz. MNyTK. 73. sz. 42). Alig egy évre rá azonban szükségesnek tartotta megemlíteni: "Rómában figyelmeztettek rá, hogy a szót Itáliát járt magyar turisták hozhatták haza", s e meggondolás alapján a "nagy valószínűséggel közvetlen olasz eredetű" jövővények csoportjába sorolta át (MNY. XLIV. 1948, 137--8).

KARINTHY kiegészítést azzal tölthetjük meg, hogy a szó meghonosításához Olaszországot járt írók, a turisták körében való népszerűsítéshez s ezzel nagyobb arányú elterjedéséhez pedig az útikönyvek is hozzájárultak. Olyan adatot, amely az ausztriai németből a magyarba való átvétel konkrét tényét bizonyítaná, tudunkkal, eddig senkinek sem sikerült felmutatni. Viszont a 'gép-pel főzött kávé' jelentésű espresso olaszból való terjedésének -- a vendéglátó kisüzem magyarországi megjelenése előtti mintegy másfél évtizedes -- útja írásos forrásokból feltárható. Az olasz szó -- jelentésváltozással történő -- befogadására tehát adva volt a lehetőség.

2. Úgy látszik, az espresso-kávéról az első híradás Kosztolányi Dezsőtől származik. Pompejiben "a mulandóság utcáin" járva képzeletében az ókori élet a jelen látványához kapcsolódva így elevenedik meg:

"Látom a fürdőt, színházat, gladiátoriskolát, mely afféle katonai nevelőintézet volt, kis benyílókat, melyekben forralt bort árultak, mint ma nappali álló-kávéházakban az espresso-t" (Egy világ a romok alól. Pesti Hírlap, 1924. szeptember 7. Újra: K. D.: Elsülyedt Európa. S. a. r. Illyés Gyula. [Bp. 1943.] 86--7; K. D.: Európai képeskönyv. A szöveget gondozta Réz Pál. Bp. 1979. 69, ahol a kurzíválás elmaradt, viszont a szó magyaros alakra van átírva). -- Az állókávéház szellemes, de nem életképes kísérlet a vendéglátó kisüzem magyarítására.

Egy év múltán Móra Ferenc az olasz Riviérán, Nerviben ismerkedik meg az espresso-fogyasztással:

"És mikor mindent megettek és mindent megittak, akkor a társaság fölkelhelődik és elhagyja a szirteket. Már ott mennék a mólón, egy csésze espresso-ra beülnek a Savoyba." (M. F.: Beszélgetés a ferdetoronnyal. Bp. é. n. 116--7. Az írás éve: 1925.)

Bizonyos, hogy nemcsak az írók, hanem az átlagturisták is fölfigyeltek Olaszországban a kávéfőzés és -fogyasztás új módjára, annál is inkább, mert az útikalauzok is nyomtatékosan felhívták

erre figyelmüket. Megyery Ella: Római notesz (Bp. 1929) című könyvcskéjében valóságos kis értekezést közöl a témáról:

"Róma igazán nem a kávéházak városa.

Talán még Arábiában se hörgentgetnek annyi feketét a bennlakók, mint itt -- igazi kávéház azonban mindössze néhány akad...

A különbséget, ami ezek közt s a pesti, bécsi, párizsi, berlini nagy kávéházüzemek közt van, hamar észre fogod venni -- észre fogod venni, hogy az olasznak a caffè nem jelent otthont, irodát, klubot, szerelmi színteret, mint nálunk, csupán pár perces tereferét, egy cigarettát, egy korty espressót... s már rohan is tovább -- esetleg egy másik kávéházba.

Ez a sietés, nyugtalanság, egy helyben ülni nem tudás (újság, képeslap, olvasnivaló ismeretlen az olasz caffèkban!) a lélektani magyarázata: Miért van Olaszországban, Rómában minden sarkon, minden házban bár, ahol folyton sziszegő, fényes alumíniumgépek főzik mindig frissen az erős, aromás espressót. -- s miért van a kimondott kávéházaknak is bár-részük, ahol a pult előtt álldogálva bonyolódik le a fogyasztás két-három perc alatt.

Trafikok, drogériák, fűszerüzletek gyakran vannak bár-ral, illetve espressó-masínával kombinálva; a fehérkabátos mesternek, aki kezeli, az e célra kikészített kistányérba hagyj ott legalább tíz cent-et... nem kötelező, de illik." (I. m. 148--9)

Az espressófogyasztás szokásáról Megyery Ella ismételt tájékoztatót nyújt a Velencei notesz-ben (Bp. 1937). Mégpedig Egy espressó a Márkus téren címmel így mond:

"A legcsodálatosabb mágnes ez a tér. ...

Mindenki mindig visszatér hozzá, szándékosan vagy akaratlanul... végigmegy rajta tízszer és hússzor, nézi csábító kirakatait, leül egyszer a Florianhoz, egyszer a Quadriba, hallgatja ezt vagy azt a szalonzene-kart, elszűröcsöl egy espressót vagy órákig elszalmaszállaz egy jeges aranciatát. ...

Nagy melegben caffè in ghiacciot (gjaccsót) ajánlok, ami szintén erős fekete... Ihatsz esetleg egy pohár szódát is, ahogy itt adják: félkarika citromhéjjal. Ez és az espresso a legolcsóbb fogyasztási lehetőség mindenütt, tea, fagyalt drágább." (I. m. 41--3).

S aki még ezután sem ivott volna espresso-kávé, annak a kedvét a Velencében éljünk velencei módon! című fejezetben így csigázza fel az író: "Bárba megyünk espressót inni: ez az igazi velencei regge-

li! ...

Ha tetszik, le is ülhetsz és pincér hozza asztalodhoz, amit rendeltél. Általános szokás (és olcsóbb is) azonban mégis az, hogy "al banco", azaz a szép fényes cinkpultnál eszel-iszol-cigarettázol -- s a fehérkötényes bárfiú zsonglörködésével is elszórakozhatsz közben -- elnézheted, micsoda boszorkányos ügyességgel, gyorsasággal tesz-vesz a cifra üvegek között, amelyekben az ismeretlen folyadékok pirosan-zölden-sárgán-lilán csillognak, mint egy középkori alkimista rejtelmes bűvszerei...

Hogy szeretem az olasz életnek ezeket a hangos, vidám, mindig derűs és színes kis szigeteit, hogy szeretem az espressók párolgó mélységét, a miniatűr csészék porcelánpartjai között elnyúlva, forrón, feketén, és titokzatosan, mint egy-egy látvány; hogy szeretnék már régen mindenestől hazatolni egy ilyen Bar Torinot vagy Bar Modernot..." (i. m. 57--8).

A szerző óhaja -- mint mindjárt látni fogjuk -- hamarosan teljesült. Annál is inkább, mert Budapesten egyes kávéházakban már a harmincas évek legelején használták az olasz espresso-gépeket, bár ekkor még kevés hozzáértéssel. Legalábbis Ignazio Bal-
la Budapest című, olaszok számára készített útikalauzában (Milano, Casa Editrice Giacomo Agnelli, 1937) Caffé di Budapest címmel Budapestet mint a kávéházak városát mutatva be, ezt írja:

"Ma c'è una cosa curiosa da osservare. Questa: con tale abbondanza di caffè si crederebbe che l'ungherese ami moltissimo l'aromatica bevanda, o che, per lo meno, a Budapest il caffè sia eccezionalmente buono. Niente è meno vero. L'ungherese non ama molto il caffè... anche perché il caffè, a Budapest, è tutt'altro che eccellente; in specie se lo confronti al buonissimo espresso italiano. Bisogna dire, però, che ci sono anche locali dove esistono le macchine per gli espressi. Tuttavia è certo che non esiste il caffè buono! Codesto stato di... inferiorità è semplicemente confessato da molti proprietari i quali ti mettono accanto alla chicchera del caffè-espresso un bicchierino di grappa. In parole povere: eccoti un caffè non buono che puoi far diventare ottimo con un bicchierino di grappa eccellente."

(Ám egy furcsa dolgot kell szónia tennünk. Ez pedig: a kávéházaknak ebben a bőségében azt lehetne hinni, hogy a magyar ember fölöttébb szereti az illatos italt vagy legalábbis, hogy a kávé Budapesten különlegesen finom. Ez a legkevésbé sem igaz. A magyar ember nem nagyon szereti a kávé... már azért sem, mert a kávé Budapesten egyáltalán nem kitűnő, különösen ha összehasonlítod a remek olasz espressóval. Meg kell azonban mondani, hogy egyes helyeken vannak espresso-gépek. Mindazonáltal nincs jó kávé. A silányabb minőséget sok tulajdonos azzal árulja el, hogy az espresso-kávé mellé egy pohárka pálinkát szolgál fel. Mintha egyszerűen azt mondaná: a kávé nem jó, de egy pohárka finom pálinkával kitűnővé teheted.)

3. Végül is mikor jelentek meg az első igazi eszpresszók Budapesten? A M. Kir. Postavezérigazgatóság kiadványait lapozva megközelítő pontossággal felelhetünk erre a kérdésre. A budapesti egységes hálózat (Budapest és környéke) betűrendes távbeszélő névsora (a továbbiakban: telefonkönyv) 1938. májusi kötetében találunk először eszpresszókat, mégpedig a következőket: Mocca espresso kávészalon (VI., Teréz krt. 5.) és Quick espressó (V., Vigadó u. 4.). Ez idő szerint ez az első két adat -- a szövegi o - ó tekintetében alakváltozatokkal -- a szóra. Csaknem egyidős vele Cs. Szabó László tudósítása:

Pesti kis tükör

Új pesti természetrajzi tünemény. A város lelke remeg e víz-cseppben. Az espresso bárban láttam.

Nagy dolog az olasz város, olasz táj, olasz művészet, de legnagyobb mégis csak az espresso. Az ember befordul a bárba, a pultnak dől, un espresso, rikoltja, s a következő pillanatban a kávéfőző szörny sípolni, füstölni, remegni kezd; gőzbe borul, mint egy ókori jósnő. Miféle sötét szavakra készül? Nem készül semmire, a nagy lárma, sípolás, gőz végén pár csöpp kávé csurog ki belőle. Parturiunt montes, nscitur ridiculus mus.

Néhány hónapja nálunk is megjelent a rokonszenves szörny. A tulajdonos azt hitte, hogy a pesti vendég megáll a pultnál, felhajtja a feketét s megy. A gyors fogyasztás miatt aztán félannyiba kerül, mint a kávéházi.

Többi se kellett a pesti embernek. Van újság? kérdezte már a küszöbön. A kávé nagyot nézett. Neki csak szörnyetegje van. Ha nincs, van nekem, vigasztalódott a pesti, s kihúzott egyet a zsebéből. Aztán jöttek a nők. Egész délutánra. Székek kerültek elő. Szendvics, tészta. Most már bizalmas sarkok duruzsolnak. A pesti ráér, neki szék, asztal, újság, hangulatvilágítás kell. Különösen féláron.

Fényűzés, kisszakasszal.

(Nyugat, 1938. I. 324, április. Újra: Cs. Sz. L.: Magyar néző. Bp. 1939, 162.)

Ezután valóban gombamódra szaporodnak az eszpresszók a fővárosban. A telefonkönyv 1939 májusi kiadásában már tizet számolhatunk össze. Az említetteken kívül a következőket (a telefonkönyv írásmódját követve): City espresso (IV., Régiposta u. 19.), Darling Espresso (IV., Gróf Károlyi u. 28.), Edy espresso (II., Margit krt. 38/b), Magyar Espresso (VI., Vilmos császár út 5.), Paradiso espresso (IV., Petőfi tér 3.), Pikk Ász Espresso (IV., Váci u. 11/a), Róma kávéterem (VI., Andrássy út 67.), Török Császár Espresso (VIII., Rákóczi út 73.). A felsorolt nevek közt két magyarítási kísérlet is felbukkan, a kávészalon és a kávéterem. Az 1940. szeptemberi telefonkönyvben az eszpresszók száma már huszonegyre rúg, s így nem is csodálkozhatunk azon, hogy megjelenik a színen (és ugyanebben a telefonkönyvben) Daecarli Achille, a S. A. La Pavoni milánói cég szervezési főnöke is (V., Szent István park 2.), aki azután az 1943. évi telefonkönyv szakmai részében a La Pavoni vezérképviselőként a Kávéfőző- (espresso) gépek cím alatt is szerepel.

Az eszpresszók lendületes térfoglalása újból megtermékenyítette az irodalmat. Márai Sándor Szindbád hazamegy című regényében (Bp. 1940. 200. l.) arról olvashatunk, hogy "Szindbád tudta, hogy a valóságban oly ritka már a nagylelkű úriember, a városban, mint az üstökös az égen, a fiatalság oly féltelmesen józan, megfontolt és pátoszmentes, mint az öreg angol trénernek Alagon, májusi estéken a nőknek feketét fizetnek a belvárosi espressókban...". Márai idegenkedéssel nézi az új létesítmény előretörését, és nosztalgiaiával tekint a visszaszoruló régi kávéházak felé. Erről szól az 1940. február 17-én keltezett Espresso című cikke (M. S.: Vasárnapi krónika. Bp. 1943, 180--1), amelyben így jeleníti meg az eszpresszót:

"Hát Isten neki, jere, ülünk be egy feketére az espressóba. Számomra új dolog ez, új műfaj. Meg kell szokni. ...

Mi ez az espresso? Nézzünk körül, feltűnés nélkül, illedelmesen. Kis helyiség, nem bár, nem kocsmá, nem is kávéház, nem is az a félhomályos pálinkaszoba, amit a régi Németországban Diele-nek neveztek. Az espresso szolid hely, illedelmes. Legtöbbje nem is mér szeszes italokat, csak feketét, aztán szörpöket, limonádét, meg afféle divatos, vitaminos szörtyőgni-valókat, paradicsomlevet, borsozott paprikalevet. Az espresso, mint látod, rövid tartózkodásra berendezett helyiség: az asztalok kicsinyek, s én, mint kávéházi méretekhez szokott, békebeli kövér

ember, félszegen tudok csak elhelyezkedni itt, e liliputi székeken, melyekről mindig lelógok kissé; úgy kell nekem... Aztán bápult van itt, nikkel gépezettel, melyből villanyerő sajtolja ki a mérges-forró feketét. Van itt egy antialkoholista bárman is, aki kezeli a kávégépet, gyártja a szirupokat, keni az apró sandwich-eket. Mindez idegen, Olaszországban találták fel, az ő ideges, cikázó madárlelküknek való: az olasz nem szeret sokáig üldögni az espressóban. sőt legtöbbször nem is üldögi, csak betér, felhörpinti a feketéjét, fecseg egy jókedvűt a pult mellett, s már szalad is odább, lobogó hajával, esőkabátjában. Az espresso rövid lélekzetű műfaj, nem epika, csak afféle kisplasztika. Most úgy nő Pesten, mint eső után a szarvasgomba. Minden forgalmasabb utcában nyílt már egy-kettő. Mind egyformán látogatott, mind félhomályos kissé, mind szűk, mind zsúfolt, mind divatosan kényelmetlen, s majd mindenütt jó a kávé és a zöldborsos sandwich. Más világ ez, öcsém. Figyeljünk."

4. A rendelkezésünkre álló adatok közül még kettő kívánczik feljegyzésre. Az egyik, a szó magyaros alakú írásmódja Rónay György Az alkony éve című 1947-ben megjelent regényéből való: "S ő mintha csak élvezte volna a feléje áradó ellenszenvet: oly nyugodtan járkált a korzón, ült a kávéházakban és eszpresszókban, látogatta a színházakat és hangversenyeket, mintha nem tudna semmiről semmit." (180) A másik, amely ugyancsak korán jelenik meg, a libresso, mégpedig az 1948. évi telefonkönyvben így: Libresso könyv-kávé IV. Petőfi Sándor u. 12.

Am ez utóbbi kereskedelmi ötletnek nem lehetett sem nagy sikere, sem nagy jövője, hisz a pestiek többsége elsősorban mégsem könyvekért járt a presszókba. Főképp nem a bűnözők és szélhámosok, akik szintén felütötték tanyájukat ezeken az intim helyeken. Egy ilyen figuráról számol be a Magyar Nap című újság 1948. március 7-i száma Negyven "középkorú" dámát zsarolt az eszpresszók fiatal Adonisa címmel, akit meg is szólaltattak a tudósításban:

-- Hogy jutott eszébe egyszerre negyven nővel barátságot kezdeni? -- kérdezték a detektívek.

-- Én, kérem, régi eszpresszólátogató vagyok, -- beszélte Havas, különösen a Belvárosba járok el, legtöbbször a Pressóba és a Paxba. Itt, miután most nincs állásom, egész napomat azzal töltöm, hogy a hölgyeket nézegetem.

A negyvenes évek végére, úgy látszik, az eszpresszók csaknem teljesen kiszorították és elsorvasztották a kávéházakat. A nagy múltú intézményt Heltai Jenő búcsuztatja el a kávéház tündöklése és alkonya című, művelődéstörténetileg is figyelemre méltó eszmefuttatásában (a Szemtanú című kötetben [Bp. 1949], 42--51). A témánkat közelebbről érintő rész így hangzik: "A polgárság lassan elszokott a kávéháztól, amelynek rég megadta a kegyelemdőfést a bár meg az eszpresszó. A kis halak fölfalták a nagyot. A villanyfényben úszó, drágán berendezett, költséges kávéház nem állta a titokzatos homályos, diszkrét és a gomba módján szaporodó, csak néhány asztalkás, szűk és olcsó eszpresszókkal való versenyt.

Az eszpresszó ugyanazzal a fekete levessal mérgezte meg a polgárt, amellyel a szolid kávéház annak idején a csapszéket tette el láb alól. Jobb és olcsóbb kávé főzött, a gépből minden pillanatban frisset, forró, annak a siető embernek valót,

aki se pénzét, se idejét nem herdálja el, állva issza meg a kávéját és máris továbbrohan, hogy helyét átadja egy másik sietőnek. A napestig tartó üldögélésnek, a csácsogásnak, a kávéházi szellemi harisnyakötésnek örökre befellegzett."

Befejezésképp ide iktatunk még egy slágerszöveget. Időrendileg nem itt a helye, mert korábban, valószínűleg a negyvenes évek elején keletkezett, maga a szöveg sem kifogástalan filológiaiilag, mert szóbeli közlésből való. Talán valaki meg tudja mondani szerzője nevét, keletkezése pontos idejét és helyes szövegét.

Van itt egy jó kis eszpresszó, kicsi, de szép,
Gyerünk be hát, igyunk teát vagy feketét,
Oly sok minden jó van
Egy bájos kis eszpresszóban.

Kicsi a hely, kicsi a pult, kicsi a szék,
De legalább összebujunk egy kicsikét,
S míg szól a rádió,
Ott sugdолоzni jó,
Jó hely egy kis eszpresszó.